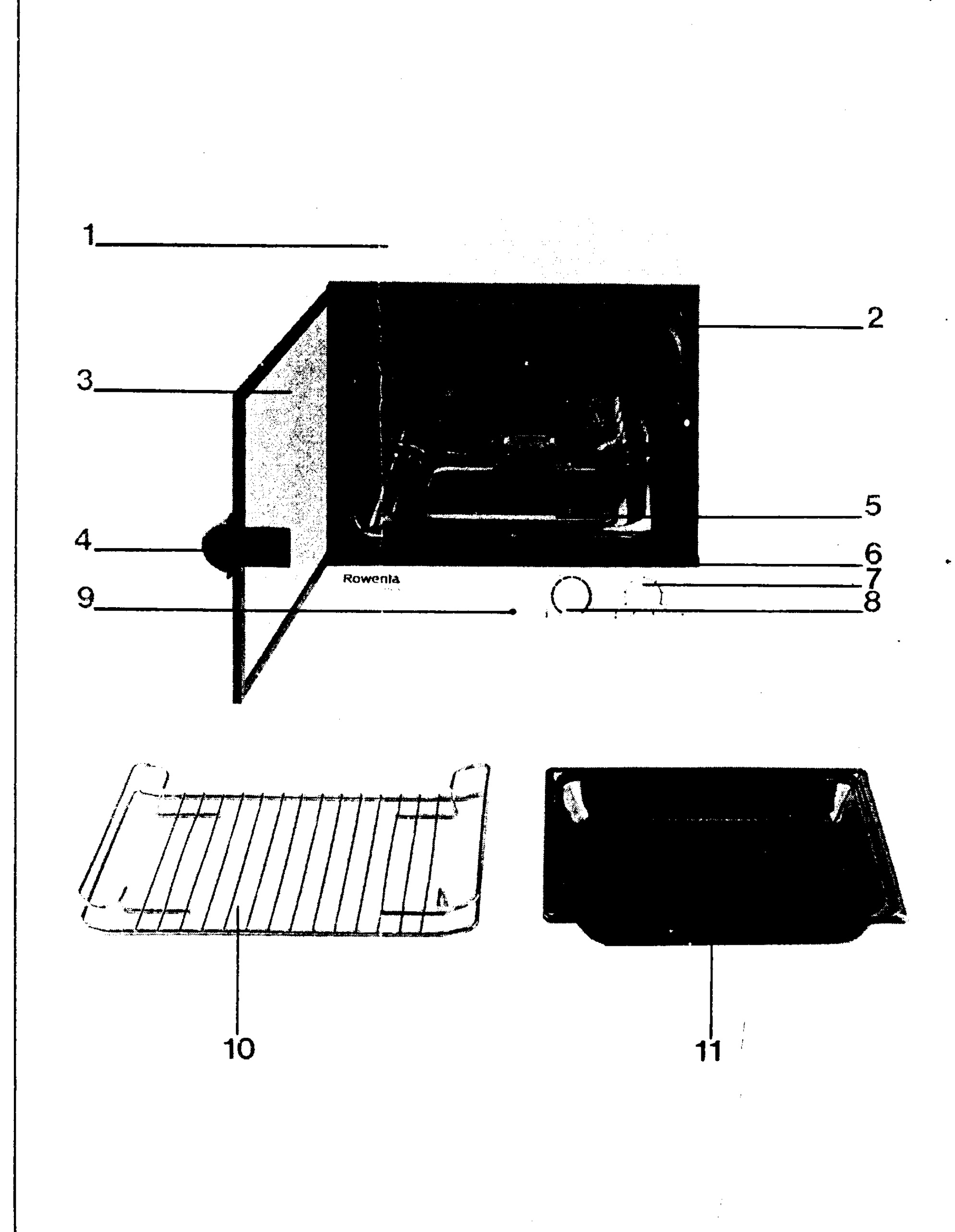
Rowenta FB-34

Grill/Four ligne cube

Mode d'emploi





1 Corps de l'appareil
2 Résistance voûte
3 Porte en verre trempé avec tableau de cuisson
4 Commande Four/Grill
5 Résistance sole basculante
6 Tiroir récupérateur
7 Minuterie 120 mn
8 Bouton thermostat 10 positions
9 Voyant lumineux de contrôle
10 Grille réversible
11 Lèchefrite émaillée

Consommation d'énergie d'après la norme Cenelec HD376:

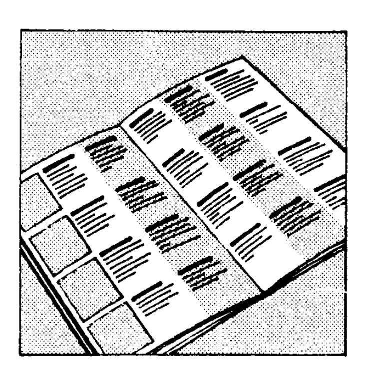
Montée à 200° C:	0,17 kWh
Maintien pendant 1 heure à 200° C:	0,50 kWh
Total	0,67 kWh

SÉCURITÉ

- ● Antiparasitage conforme aux normes CEE 76/889 et 82/499
- ● La sécurité des appareils Rowenta est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- ▶ Courant alternatif seulement. Vérifier que la tension du réseau corresponde bien à celle indiquée sur la plaque de l'appareil (220V).
- ▶ Nettoyer l'intérieur du four après chaque utilisation.
- ▶ Lorsque vous faites griller des morceaux de viande très gras, les éclaboussures de graisse sur la résistance voûte peuvent s'enflammer. Cela est sans danger et elles s'éteindront toutes seules. Si celles-ci persistent, fermer la porte afin que les flammes soient étouffées.
  En aucun cas, n'utiliser de l'eau pour éteindre.
- ▶ Un appareil électroménager n'est pas un jouet. L'utiliser hors de portée des enfants. Ne pas laisser pendre le cordon.
- ▶ L'appareil doit être débranché:
  – avant chaque nettoyage et entretien;
  – tout de suite après utilisation, ou lorsque de la graisse s'est enflammée.
- ▶ Pour débrancher l'appareil, ne jamais tirer sur le cordon.
- ▶ N'utiliser un prolongateur que dans la mesure où celui-ci est en parfait état.
- ▶ Lors de la mise en service d'un appareil électroménager, il se produit des températures élevées qui peuvent occasionner des brûlures. Bien utiliser les poignées isolantes et mettre en garde les autres utilisateurs (ex.: porte chaude...).
- ▶ Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé si:
  – le cordon présente des anomalies ou détériorations;
  – l'appareil est tombé par terre ou présente des détériorations visibles.
  Dans ce cas, l'appareil doit être envoyé au centre service agréé Rowenta le plus proche (liste des adresses ci-jointe).
- ▶ En cas d'endommagement du cordon, ne confier la réparation qu'à un centre service agréé.
- ● Pour d'éventuelles détériorations de l'appareil dues à une utilisation non adaptée ou non conforme au mode d'emploi, aucune responsabilité ne peut engager Rowenta.

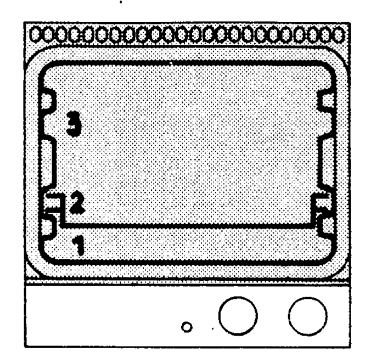
CE QUE VOUS DEVEZ SAVOIR

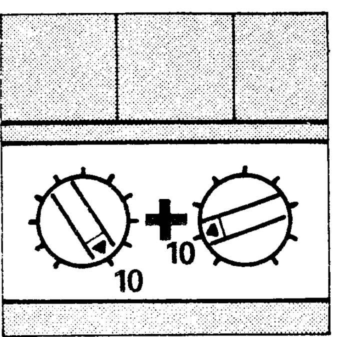
- ● Ne pas poser d'objets (ex. assiettes) sur le corps de l'appareil afin de ne pas rayer la peinture.
- ● **Attention:** Ce four n'est pas conçu pour être encastré!
- ● Se reporter aux tableaux de cuisson et livre de recettes ci-joints pour l'utilisation de votre four.



AVANT L'UTILISATION

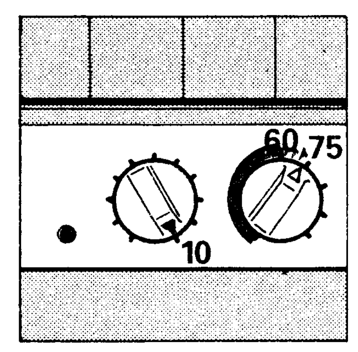
● Déballer l'appareil et les accessoires.
● Lire attentivement le mode d'emploi.
● Respecter les **CONSIGNES DE SÉCURITÉ.**
● Nettoyer l'appareil et les accessoires avec un linge légèrement humide.

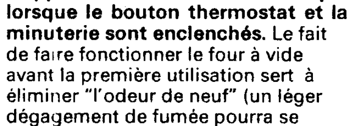




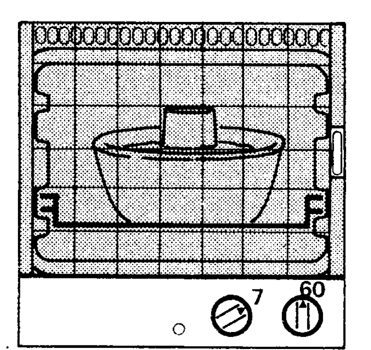
PREMIÈRE UTILISATION

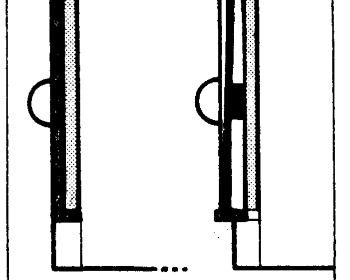
● Retirer tous les accessoires du four et fermer la porte (pos. Four).
● Placer le bouton thermostat sur 10.
● Régler la minuterie sur 10 minutes - le voyant lumineux de contrôle s'allume. L'appareil se met à chauffer.
● Après 5 minutes de chauffe, entrouvrir la porte (pos. Grill) et chauffer encore pendant 5 minutes.





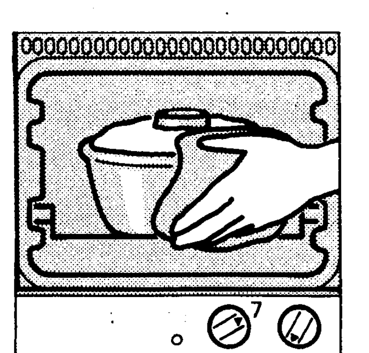
L'appareil ne se met en marche que lorsque le bouton thermostat et la minuterie sont enclenchés. Le fait de faire fonctionner le four à vide avant la première utilisation sert à éliminer "l'odeur de neuf" (un léger dégagement de fumée pourra se produire). Après écoulement du temps déterminé par la minuterie, l'appareil s'arrête automatiquement - le voyant lumineux de contrôle s'éteint.





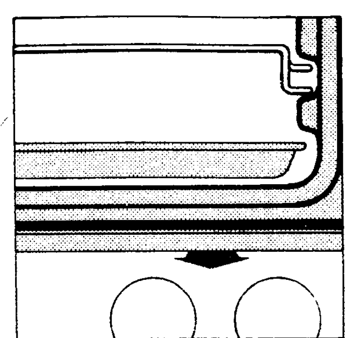
PORTE EN VERRE TREMPÉ

Position Four = porte fermée (voir ill. de gauche).
Position Grill = porte entrouverte (voir ill. de droite). La position de la porte commande automatiquement les fonctions: Four/Grill.



FOUR

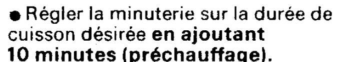
● Glisser la grille au niveau de cuisson souhaité 1, 2 ou 3 (voir aussi tableau de cuisson).



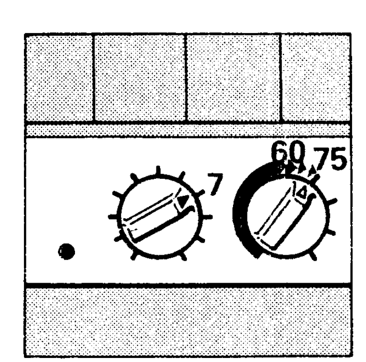
GRILLER ET GRATINER

● Placer la lèchefrite sur la résistanc sole.
● Placer la grille au niveau 2 ou 3 (selon la grosseur de l'aliment à griller).
● Mettre la porte en position entrouverte "Grill".

● Régler la température à l'aide du bouton thermostat (0-2= 50°C env. maintenir au chaud; 3=100°C env.; 4=120°C env.; 5=140°C env.; 6=160°C env.; 7=180°C env.; 8= 200°C env.; 9=220°C env.; 10= 245°C env.).



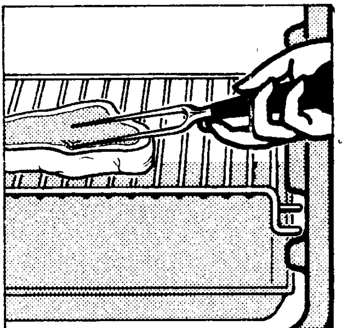
● Régler la minuterie sur la durée de cuisson désirée **en ajoutant 10 minutes (préchauffage).**
● Fermer la porte. Laisser préchauffer le four.
L'appareil se met en marche, le voyant lumineux s'allume.

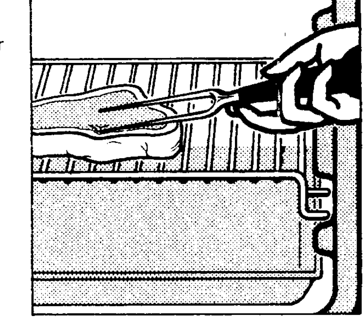


● Régler le bouton thermostat sur la position 10 (température grill).
● Régler la minuterie sur la durée souhaitée **en ajoutant 10 minut (préchauffage).**
● L'appareil se met à chauffer, le voyant lumineux s'allume.

Après le préchauffage

Mettre l'aliment à cuire dans un plat ou dans la lèchefrite puis le placer sur la grille.
Fermer la porte.

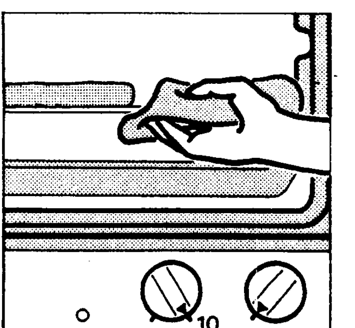




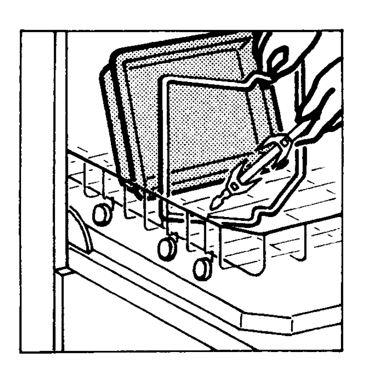
Après le préchauffage

● Mettre l'aliment à griller ou le plat gratiner sur la grille.
● Laisser la porte entrouverte "Grill".

Lorsque l'appareil s'arrête (après écoulement du temps de cuisson)
● Retirer l'aliment à l'aide d'un gant anti-chaud.
● Nettoyer l'appareil après refroidissement.
La cuisson peut être interrompue à tout moment en ramenant la minuterie en position "0".

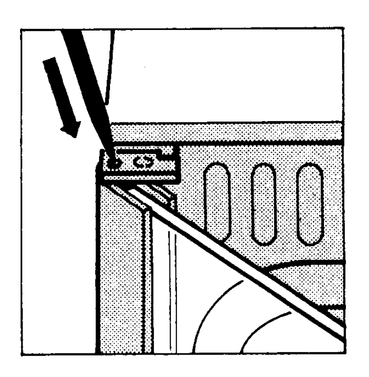


Lorsque l'appareil s'arrête (après écoulement du temps de cuisson)
● Retirer l'aliment à l'aide d'un gant anti-chaud.
● Nettoyer l'appareil après refroidissement.
La cuisson peut être interrompue à tout moment en ramenant la minuterie en position "0".



NETTOYAGE ET ENTRETIEN
(toujours débrancher l'appareil)

- Nettoyer le corps de l'appareil et la porte à l'aide d'un linge humide et imbibé de produit à vaisselle. Bien essuyer et sécher.
- La lèchefrite et la grille peuvent être mises au lave-vaisselle. Bien essuyer tous ces éléments. Ne pas employer de produits abrasifs.
- Les parois sont supernettoyantes. Les essuyer régulièrement avec une éponge et du produit à vaisselle. En cas d'éclaboussures importantes, utiliser un produit de nettoyage (ex. Décap'Four) et suivre les indications données par le fabricant.



- Pour un nettoyage à fond, la porte peut être démontée.
- Pour ce faire, enfoncer, à l'aide d'un objet pointu, l'axe supérieur de la charnière.
- Il suffit ensuite de retirer la porte, la nettoyer et bien la sécher, puis la reclipser sur l'appareil.

TABLEAU DE CUISSON

Les valeurs de réglage citées ci-après sont données à titre indicatif. Les temps de cuisson peuvent légèrement varier (humidité et grosseur de l'aliment à cuire).

Plats cuisinés	Position du thermostat	Temps de cuisson	Niveau de cuisson	Four/Grill
Pizza	8/9	45mn	1 └─┘	F
Friands	9/10	15mn	2 └─┘	F
Soufflé	8/9	30mn	1 └─┘	F
Filets de poisson	9/10	15mn	2 └─┘	F
Truites	8/9	20/30mn	2 └─┘	F
Poisson gratiné	8/9	30/35mn	2 └─┘	F
Rôti de porc	10	90mn	1 ┌─┐	F
Filet mignon	8/9	50mn	1 ┌─┐	F
Rôti de veau	8/9	80mn	1 ┌─┐	F
Poulet	9/10	70mn	1 └─┘	F
Pintadeau	10	45mn	1 └─┘	F
Côte de bœuf	10	25mn	2 ┌─┐	G
Agneau (gigot)	9/10	60mn	1 ┌─┐	F
Gratin dauphinois	9/10	55mn	2 └─┘	F
Légumes farcis	8/9	45mn	2 └─┘	F
Lasagnes	8/9	40mn	2 └─┘	F
Hachis parmentier	8/9	50mn	2 └─┘	F
Pâte brisée	8/9	35/40mn	1 └─┘	F
Pâte sablée	7/8	30mn	1 └─┘	F
Brioche	7/8	25mn	1 └─┘	F
Cake	8/9	65mn	1 └─┘	F
Meringues	4/5	60mn	1 ┌─┐	F
Biscuit	7/8	35mn	1 └─┘	F
Clafoutis	8/9	50mn	1 └─┘	F
Flan	6/7	60mn	1 └─┘	F